

ひ に ち	よ う び	に や う	こんだて めい	こんだて しょうがっこう 献立の使用食材料	栄養価		アレルギー 対応食提供日	
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	卵 除去 食	乳 除去 食
1	(木)	ス プ ー ン	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	629	25.5		
			ちゅうかうまに	豚肉 〇なると むきえび【海老・食塩】 (※コンタミネーション:えび・カニ・いか) はくさい チンゲンサイ にんじん 〇たけのこ たまねぎ きくらげ しょうが 〇醤油 食塩 でん粉 〇豚がらスープ 〇中華スープの素 なたね油 こしょう 〇オイスターソース 〇料理酒 ごま油				
			● シュウマイ 2こ	シュウマイ【豚肉・玉ねぎ・小麦粉・パン粉(小麦)・馬鈴薯澱粉・粒状小麦蛋白・砂糖・食塩・醤油(小麦・大豆)・コショウ・生姜・イーストフード・ビタミンC・ベニコウジ色素】 (※コンタミネーション:鶏肉・かに・えび・ごま)				
			↑たれ	〇醤油 砂糖				
			ミックスポンチ	〇みかん缶 〇黄桃缶 〇パイナップル 〇アイスゼリー(りんご)【りんご果汁・砂糖ぶどう糖果糖液糖・砂糖・ぶどう糖・水溶性食物繊維・ゲル化剤・香料・酸味料・クエン酸鉄Na】 (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・オレンジ・キウイ・大豆・もも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・アーモンド)				
★7大アレルギー除去献立 ※裏の7大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。								
メニュー部門 入賞作品 : 「吉川ねぎを使った鶏ちゃん」 南中2年 古野生真さん								
2	(金)	ぎ ふ け ん の き ょう ど り よ う り	なめし	広島菜飯【精白米・強化米・塩蔵広島菜・砂糖・食塩・水酸化カルシウム】 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	642	31.2		
			● せんざりやさいのすましじる	豚肉 豆腐干絲(大豆) だいこん にんじん ごぼう みずな 〇干しいたけ 〇薄口醤油 〇料理酒 食塩 ☆だし昆布 ☆かつお節				
			かみかみあげだいたず	かえり煮干し【かたくちいわし・食塩】 (※コンタミネーション:えび・かに) 大豆水煮【大豆・デキストリン・食塩・乳酸Ca・酸化防止剤】 でん粉 なたね油 〇醤油 砂糖				
			よしかわねぎをつかったけいちゃん	鶏肉 キャベツ にら ながねぎ にんにく しょうが 〇赤みそ 〇醤油 〇みりん風味調味料 〇料理酒 〇豆板醤 ごま油				
5	(月)		ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	613	27.8		
			● はくさいともやしのスープ	はくさい もやし 鶏肉 にんじん チンゲンサイ きくらげ にんにく 〇豚がらスープ 〇薄口醤油 食塩 〇中華スープの素 ごま油				
			ごもくたまごのあまずあんかけ	かにかま入り玉子焼き【鶏卵・たけのこ・かに風味かまぼこ(卵・小麦・大豆)・砂糖・人参・しいたけ・長ねぎ・大豆油・食塩・醸造酢・加工デンプン・酸味料】 (※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・さば・りんご) なたね油 でん粉 〇ケチャップ 〇穀物酢 砂糖 〇醤油 ごま油				
			マーボー豆腐	豚肉 押し豆腐(大豆) 〇たけのこ にんじん ながねぎ にら しょうが にんにく 〇赤みそ 〇オイスターソース 〇中華スープの素 〇豆板醤 砂糖 〇醤油 〇料理酒 でん粉 なたね油 ごま油				
6	(火)	ス プ ー ン	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	617	27.6		
			● ABCスープ	アルファベットマカロニ(小麦) レバー入りウインナー【豚肉・豚レバー・食塩・砂糖・香辛料】 (※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) にんじん たまねぎ こまつな しめじ なたね油 〇薄口醤油 〇コンソメ 食塩 こしょう				
			フライドチキン 2こ	鶏肉 こしょう しょうが にんにく パセリ オールスパイス でん粉 小麦粉 なたね油				
			キャベツとツナのソテー	〇ツナフレーク キャベツ たまねぎ 黄パプリカ 〇チキンスープストック 〇醤油 食塩 こしょう なたね油				
7	(水)		★7大アレルギー除去献立 ※裏の7大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。		622	24.6		
			● ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)				
			みぞれじる	豚肉 こんにゃく 油揚げ(大豆) ながねぎ だいこん にんじん 〇干しいたけ 食塩 〇薄口醤油 ☆かつお節 でん粉				
			いwashのかばやき	いわし漬粉付き (※コンタミネーション:小麦・大豆・さば・鮭・いか・ごま) なたね油 〇醤油 砂糖 〇和風だし 一味唐辛子				
			はくさいのごまあえ	はくさい きゅうり にんじん				
			ごまだれ	〇醤油 白ねりごま 白すりごま 三温糖 〇みりん風味調味料				
			さつまいもチップス	さつまいもチップス【サツマイモ・砂糖・植物油脂】				
8	(木)		じごううどん	地粉うどん【県産小麦粉・食塩】 (※コンタミネーション:そば・卵)	631	26.6		
			● しんげんうどん	鶏肉 かぼちゃ にんじん だいこん ごぼう ながねぎ えのきたけ こまつな ☆いわし煮干し厚削り 〇醤油 〇みりん風味調味料 〇白みそ 〇料理酒 ごま油				
			にくまん	肉まん【小麦粉・豚肉・玉ねぎ・たけのこ・砂糖・醤油(小麦・大豆)・ラード(豚肉・大豆)・パン粉(小麦)・イースト・加工澱粉・ベーキングパウダー・しいたけ・ごま油・食塩・生姜パウダー・こしょう】 (※コンタミネーション:乳・卵・牛肉・えび・鶏肉・ゼラチン・りんご)				
			こんにゃくのあまからに	豚肉 こんにゃく しょうが 〇たけのこ いんげん 〇醤油 砂糖 白りごま 〇料理酒 〇みりん風味調味料 なたね油				
9	(金)	ス プ ー ン	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	726	25.7		
			● ハッシュドビーフ	牛肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース にんにく 〇ハヤシルウ 〇とりレバーそぼろ ダイストマト缶【トマト・トマトピューレ・クエン酸】 〇ケチャップ 〇中濃ソース 〇チキンスープストック 〇赤ワイン 〇デミグラスソース こしょう なたね油				
			とうふナゲット 2こ	豆腐ナゲット【豆腐(大豆)・たまねぎ・魚肉すり身・植物油脂(大豆)・粉末状植物性たん白(小麦・大豆)・豆乳(大豆)・砂糖・食塩・酵母エキスパウダー・発酵調味料(小麦)・小麦粉・でん粉・ぶどう糖・たん白加水分解物・デキストリン・ボークエキスパウダー(豚肉)・大豆油・加工デンプン(小麦)・豆腐用凝固剤・膨張剤・貝Ca】 (※コンタミネーション:乳・卵・えび・かに) なたね油				
			カラフルソテー	鉄強化ウインナー【豚肉・食塩・砂糖・香辛料・パン酵母】 (※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) キャベツ にんじん ビーマン 〇コンソメ 食塩 こしょう なたね油				
13	(火)	ス プ ー ン	くろパン	黒パン【輸入小麦粉・県産小麦粉・加工黒糖・ビート糖・無塩マーガリン・イースト・タピオカ澱粉・国産脱脂粉乳・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC(原材料の一部に乳・大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま)	653	22.7		
			● とうにゅうチャウダー	鶏肉 たまねぎ にんじん しめじ こまつな 〇コンソメ 砂糖 食塩 こしょう 豆乳(大豆) 〇ホワイトルウ なたね油				
			コーンコロッケ	コーンコロッケ【じゃがいも・コーン・砂糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・ワイン・コショウ・パン粉(小麦)・バターミックス(小麦)・イーストフード・ビタミンC・増粘剤】 (※コンタミネーション:小麦・大豆・豚肉・鶏肉・かに・えび・ごま) なたね油				
			↑ソース	〇中濃ソース				
			かいそうサラダ	海藻ミックス【わかめ・昆布・干し茎わかめ・赤桜草・白杉のり】 もやし きゅうり にんじん				
			↑ドレッシング	〇すりごま醤油ドレッシング				
14	(水)	ス プ ー ン	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	673	25.7		
			● コンソメスープ	レバー入りウインナー【豚肉・豚レバー・食塩・砂糖・香辛料】 (※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) はくさい にんじん こまつな しめじ なたね油 〇薄口醤油 〇コンソメ 食塩 こしょう				
			ハンバーグのデミグラスソース	ハンバーグ【鶏肉・豚肉・たまねぎ・粒状植物性たん白(大豆)・豚脂・でん粉・砂糖・トマトケチャップ・植物油脂(大豆)・乾燥マッシュポテト・野菜ペースト・香辛料・オニオンエキスパウダー・食塩・酵母エキス・加工デンプン・炭酸Ca・調味料・焼成Ca・ピロリン酸鉄・着色料・硫酸Ca】 (※コンタミネーション:えび・かに・小麦・卵・乳) たまねぎ 〇ケチャップ 〇ハヤシルウ 〇デミグラスソース なたね油				
			チキンピラフのぐ	鶏肉 たまねぎ ホールコーン エリンギ グリンピース 〇白ワイン 〇チキンスープストック なたね油 〇有塩バター(乳) 〇薄口醤油 食塩 こしょう				
パレンタインデザート	チョコクレープ【豆乳(大豆)・加工油脂・麦芽糖・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・植物油(大豆)・米粉・水あめ・砂糖・ココアパウダー・大豆粉・小麦不使用しょうゆ(大豆)・加工でん粉・トレハロース・増粘剤・乳化剤(大豆)・香料・安定剤・カラメル色素・メタリン酸Na・ピロリン酸第二鉄・ベーキングパウダー・カロチノイド色素】 (※コンタミネーション:大豆・もも・りんご・バナナ)							
15	(木)		★7大アレルギー除去献立 ※裏の7大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。		698	28.3		
			● はつがげんまいりごはん	精白米 強化米 発芽玄米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)				
			とんじる	豚肉 木綿豆腐(大豆) じゃがいも だいこん にんじん ながねぎ ごぼう こんにゃく 〇赤みそ 〇白みそ ごま油 ☆いわし煮干し厚削り				
			さばのしおやき	塩さば切り身 (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび・いか・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・山芋・りんご・ごま) なたね油				
			きりぼしだいこんのいためなます	切干大根 いんげん 油揚げ(大豆) にんじん 〇醤油 砂糖 〇料理酒 〇みりん風味調味料 〇穀物酢 〇和風だし なたね油 白すりごま				
16	(金)		ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	643	27.2		
			● ちゅうかだいこんスープ	豚肉 だいこん チンゲンサイ にんじん きくらげ こしょう 〇豚がらスープ 〇醤油 なたね油 ごま油 食塩 〇中華スープの素 でん粉				
			いかのねぎソース	いか切身 なたね油 ながねぎ しょうが 〇醤油 〇穀物酢 砂糖 ごま油 でん粉				
			チャブチェ	春雨 鶏肉 たまねぎ にんじん こまつな 砂糖 〇みりん風味調味料 〇料理酒 〇醤油 〇豚がらスープ こしょう 〇オイスターソース ごま油 なたね油				

ひ に ち	よ う び	に ゆ う	こ ん だ て め い	こ ん だ て し ょう よ う ざ い り ょう 献 立 の 使 用 食 材 料	栄 養 価		ア レ ル ギ ー 対 応 食 料 提 供 日		
					エ ネ ル ギ ー (kcal)	たん ぱ く 質 (g)	卵 除 去 食	乳 除 去 食	
19	(月)	●	ごはん キムチなべ にくだんごのカルピソース 2こ えびとブロッコリーのオイスターソースい ため	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) 豚肉 押し豆腐(大豆) はくさい えのきたけ ながねぎ なら しらたき だいこん にんじん 白菜キムチ【白菜・大根・唐辛子・に んにく・にんじん・長ネギ・生姜・食塩・砂糖・昆布・酵母エキス】 ○和風だし なたね油 ○みりん風味調味料 食塩 ○豆板醤 ○醤油 肉団子【玉ねぎ・豚肉・鶏肉・パン粉(小麦)・馬鈴薯澱粉・粒状小麦蛋白・醤油(小麦・大豆)・生姜・砂糖・食塩・コショウ・イースト フード・ビタミンC・増粘剤】(※コンタミネーション:小麦・大豆・豚肉・鶏肉・かに・えび・ごま) なたね油 にんにく こねぎ ○ 醤油 ○コチュジャン ごま油 ○みりん風味調味料 ○料理酒 白いりごま 砂糖 でん粉 むきえび【えび・食塩】(※コンタミネーション:えび・かに・いか) ブロッコリー エリンギ ○たけのこ ○オイスターソース ○料理 酒 ○醤油 食塩 こしょう ○中華スープの素 でん粉 ごま油 なたね油	644	27.8			
20	(火)	ス プ ー ン	●	ごはん チキンカレー フジリマカロニのこのソテー いよかん	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) 鶏肉 じゃがいも にんじん たまねぎ にんにく しょうが グリンピース スキムミルク(乳) 粉チーズ(乳) ○ケチャップ ○中 濃ソース ○カレールウ ○でん粉カレールウ ○とりレパソぼろ ○赤ワイン こしょう なたね油 ○カレー粉 フジリマカロニ(小麦) なたね油 ベーコン【豚かた肉・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:牛肉・鶏肉・大豆・小麦) しめじ しいたけ マッシュルーム キャベツ にんにく パセリ ○チキンスープストック 食塩 こしょう ○有塩バター(乳) いよかん	632	24.0	◆	◆
★7大アレルゲン除去献立 ※下の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください。									
21	(水)	●	あきたけんの きよどりょうり きりたんぼじる あじのなんばんづけ たまなのあぶらいため	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) きりたんぼ【うるち米・食塩】 鶏肉 だいこん ごぼう こまつな ながねぎ まいたけ ○干しいたけ ○醤油 ○料理酒 食塩 ☆ かつお節 ☆だし昆布 塩あじ切身(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび・いか・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・りんご・ごま) なたね油 にんにく しょうが ながねぎ ○醤油 砂糖 ごま油 ○穀物酢 白いりごま キャベツ にんじん 油揚げ(大豆) ○醤油 ○和風だし なたね油 ごま油	633	29.7			
22	(木)	●	ちゅうかめん みそラーメン ごまだんご 1〜4ねん1こ、5・6ねん2こ だいこんのいためナムル	中華麺【輸入小麦粉・県産小麦粉・食塩・かんすい】(※コンタミネーション:そば・卵) 豚肉 もやし にんじん ながねぎ こまつな にんにく しょうが 赤みそスープ【みそ(大豆)・ポークエキス(豚肉)・食塩・大豆 油・ごま油・にんにく・しょうが・豚脂・すりごま・豆板醤(大豆)・香辛料・調味料・酒精・増粘剤】 ○赤みそ ○醤油 ○豆板醤 ○ 甜麺醤 食塩 こしょう ○和風だし ○料理酒 一味唐辛子 砂糖 ○豚がらスープ ごま油 ごま団子【もち粉・小豆あん・白ごま・浮き粉(小麦)・砂糖・精製ラード・小麦粉】(※コンタミネーション:小麦・えび・かに・卵・ 乳・落花生・あわび・いか・カシューナッツ・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・ゼラチン) なたね油 だいこん にんじん えのきたけ なら にんにく なたね油 ごま油 ○薄口醤油 ○中華スープの素 食塩	683	29.1			
★7大アレルゲン除去献立 ※下の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください。									
26	(月)	●	ごはん こんさいのみそしる ぶたにくのしょうがやき ひじきのもの	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) 鶏肉 油揚げ(大豆) だいこん にんじん ながねぎ さといも(※コンタミネーション:大豆) ごぼう ○干しいたけ ○白みそ ○赤みそ ☆いわし煮干し厚削り 豚肉 ○料理酒 しょうが なたね油 ○みりん風味調味料 ○醤油 砂糖 でん粉 ○芽ひじき しらたき にんじん ○さつまあげ いんげん ○みりん風味調味料 ○料理酒 砂糖 ○醤油 ○和風だし なたね油	618	27.8			
27	(火)	ス プ ー ン	●	はちみつパン フェジョアード(にくとまめのにくみ) こまいフライ ↑ソース ミックスポテト ↑たまごをつかっていない パックマヨネーズ	はちみつパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・はちみつ・ショートニング・イースト・砂糖・国産脱脂粉乳・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC(原 材料の一部に乳・大豆を含む)】(※コンタミネーション:卵・乳・ごま) ミックスピーズ【ひよこ豆・レッドキドニー・青えんどう豆】(※コンタミネーション:大豆) レパ入りウインナー【豚肉・豚レ パ・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) 豚肉 キャベツ たまねぎ にんじん セロリー にんに く 食塩 こしょう なたね油 ○薄口醤油 ○コンソメ ○白ワイン こまいフライ【こまい・パン粉(小麦)・小麦粉・食塩・増粘多糖類】(※コンタミネーション:えび・小麦・卵・乳・いか・さけ・大豆・ 鶏肉) なたね油 ○中濃ソース じゃがいも ホイールマカロニ(小麦) にんじん ホールコーン グリンピース 食塩 半固形状ドレッシングパック【食用植物油(大豆)・水飴・砂糖・醸造酢・食塩・増粘剤・粉末状大豆たんぱく・香辛料・酵母エキス】 (※コンタミネーション:えび・小麦・卵・乳・落花生・カシューナッツ・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・魚介類)	658	28.7		
28	(水)	●	ごはん かにかまひらくさいとたまごのスープ あげぎょうざ 2こ チャーシュー豆腐	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) はくさい かにかまフレック【魚肉・卵白(卵)・でん粉・食塩・米発酵調味液・砂糖・カニエキス(小麦)・植物油・加工でん粉・調味料・ 炭酸Ca・着色料(大豆)・香料】(※コンタミネーション:えび・かに) 鶏卵 ○たけのこ ○干しいたけ たまねぎ なら ○醤油 食塩 ○豚がらスープ ○中華スープの素 こしょう ○料理酒 なたね油 ごま油 でん粉 餃子【キャベツ・豚肉・豚脂・粒状小麦蛋白・パン粉(小麦)・馬鈴薯澱粉・なら・ポークエキス(豚肉)・砂糖・食塩・醤油(小麦・大 豆)・オイスターソース(大豆)・コショウ・小麦粉・イーストフード・ビタミンC・安定剤・酸化防止剤・ベニコウジ色素・調味料・カラ メル色素・酸味料】(※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉・かに・えび・ごま) なたね油 生揚げ(大豆) 豚肉 もやし にんじん ながねぎ チンゲンサイ きくらげ にんにく しょうが ○赤みそ 砂糖 でん粉 ○豆板醤 ○醤油 なたね油	636	24.0	◆	◆	
29	(木)	●	ごはん にくじゃが きびなごサクサクやき 2ひき コロコロだいこん ↑ドレッシング ミルメーク(コーヒー)	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) 牛肉 ミネ絹揚げ(大豆)(※コンタミネーション:乳) じゃがいも にんじん たまねぎ こんにゃく いんげん ○醤油 砂糖 ○み りん風味調味料 なたね油 ○和風だし きびなごサクサク焼き【きびなご・小麦粉・植物性油脂・澱粉・醤油(小麦・大豆)・みりん・発酵調味料・コーンフラワー・食塩・砂糖・ 植物性たん白(大豆)・生姜・粉末醤油(小麦・大豆)・みそ(大豆)・膨張剤】(※コンタミネーション:えび・さば・ごま) なたね油 きゅうり だいこん ○青じそドレッシング ミルメーク(コーヒー)【果糖ぶどう糖液糖・砂糖・インスタントコーヒー・食塩・乳酸Ca・着色料・香料・VC・VB1・VB2】	666	23.0			
【各マークについての説明】					基準栄養価 (小学校の基準は3・4年生が基準になっています。)	650	24		

○	加工品	月に何度も使用する加工品です。毎学期始めに別途お配りしている原料表に詳細な内容を記載しています。原料表は学期を通して使用しますので、大切に保管してください。
☆	だし類	だしで使用する食材です。☆かつお節(※コンタミネーション:さば)、☆だし昆布(※コンタミネーション:小麦・大豆・くるみ・落花生・ごま・えび)、☆いわし煮干し厚削り(※コンタミネーション:さ ば)
★	7大アレルゲン 除去献立	除去の対象となるアレルゲンは、表示義務のある卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生 の7品目です。 その他のアレルゲンについては対象外となります。毎月献立表の使用食材をよくご確認くださいませますようお願い致します。 ※『学校給食における食物アレルギー対応指針(文部科学省)』に基づき実施するため、上記7品目であっても調味料やだし、油等にごく微量に含まれるアレルゲンについては除去の対象外です。
◆	アレルギー 対応食提供日	アレルギー対応食の対象者に、対応食が提供されます。対応食の使用食材については、対象者に別途お渡ししている献立表をご覧ください。 なお、除去の対象となるのはアレルギー対応食のみです。提供日以外の献立には卵や乳が含まれる場合がありますので、使用食材欄を必ずご確認ください。

【注意事項】	
<ul style="list-style-type: none"> 都合により献立及び食材の変更をすることがありますのでご了承ください。 表記が無くても、味の調整のため食塩・砂糖を使用することがあります。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 ちりめんじゃこなどの小魚や海藻類には、甲殻類を含む場合があります。 コンタミネーション等に関する情報は、業者から開示されている情報のみを記載しています。記載の無い食材全てがコンタミネーションを含まないわけではありませんのでご注意ください。 <p>※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していても、アレルゲンとなる食材等が意図せずして混入してしまうことを言います。 (例:同じ工場内で使用している、同じ製造ラインで使用している等)</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理場内における調理過程でのコンタミネーション及びキャリーオーバーについては記載しておりません。 小学校の献立で使われていない食材であっても、中学校の献立で使用している場合があります。交差の無いよう注意して調理しておりますのでご了承ください。 	

★献立表は市のホームページからも確認できます。(ホーム→子育て・教育)